

« Champagne des fées » aux fleurs de sureau

Ingrédients

150 g de sucre

1,5 l d'eau de source

5 ou 6 corymbes épanouis (anthères bien jaunes de pollen)

1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre

1 citron coupé en rondelles

Température idéale : entre 20 et 25 °C

Remuer tous les jours

Préparation

Supprimer avec des ciseaux le plus possible des pédoncules verts pour ne garder que les fleurs.

Faire fondre le sucre dans l'eau. Ajouter le vinaigre.

Placer les fleurs et les lamelles de citron dans un grand bocal, verser l'eau sucrée et vinaigrée dessus, puis fermer le bocal avec une gaze tenue par un élastique.

Placer le bocal au soleil ou, en cas de canicule, dans un lieu modérément chaud (idéalement entre 20 et 25 °C) et laisser fermenter pendant 5 jours en mélangeant quotidiennement.

Filtrer et mettre en bouteilles à fermeture hermétique (type bouteilles à limonade). Les conserver encore quelques jours au frais avant dégustation, en surveillant la production de gaz (dégazer régulièrement si besoin pour éviter l'explosion ou le débordement à l'ouverture !)

Déguster bien frais.

Recette : d'après Nathalie Deshayes (plantessauvagescomestibles.com)